



## Beheizter Saucenspender mit Pumpe und Dreifachauslauf h110\_215

Beheizter Saucenspender, mit Dreifachpumpe und Dreifachauslauf. Material: rostfreier Stahl. Abmessungen: L. 618 x T. 312 x H. 368 mm. Fassungsvermögen: 3 x 2,5 Liter.

Der beheizte Spender h110\_215 wurde entwickelt, um maximale Effizienz und Hygiene bei der Ausgabe von heißen Saucen in professionellen Umgebungen wie Schnellrestaurants, Kantinen, Veranstaltungen oder Food Trucks zu bieten. Die Edelstahlkonstruktion garantiert Stärke und Langlebigkeit im Laufe der Zeit, während die Edelstahlpumpen mit Polycarbonat-Ausgießern eine gleichmäßige und kontrollierte Ausgabe ermöglichen.

Ausgestattet mit 3 GN 1/6 Schalen 200 mm tief, jede mit einem Fassungsvermögen von 2,5 Litern, können bis zu drei verschiedene Saucen gleichzeitig serviert werden. Das Trockenheizsystem sorgt für eine stabile Temperatur, einstellbar über einen Thermostat von 45°C bis 90°C, mit integriertem Sicherheitsthermostat.

Die Ein/Aus-Taste, die Universalfrequenz 50/60 Hz und ein kompaktes Design, perfekt auch in engen Räumen, runden das Bild ab.

Bringen Sie Effizienz, Hygiene und Vielseitigkeit in Ihre Gastronomie mit dem beheizten Dreifach-Auslaufspender h110\_215: ideal zum Servieren von drei verschiedenen Saucen mit der perfekten Temperatur!

### Technische Daten:

- Abmessungen: L. 618 x B. 312 x h. 368 mm
- Gewicht: 10,9 kg
- Leistung: 630 W / 230 V

- Frequenz: 50/60 Hz
- Gestellmaterial: Edelstahl
- Pumpen: 3 Edelstahl
- Schalen: 3 Polycarbonat
- Anzahl der Schalen: 3 GN 1/6 Schalen - Tiefe 200 mm
- Gesamtkapazität: 3 x 2,5 Liter
- Einzeldosis: 20 ml
- Heizsystem: trocken
- Einstellbare Temperatur: von 45°C bis 90°C
- Sicherheitsthermostat: im Lieferumfang enthalten
- Schalter: EIN/AUS

Schließkategorie  
 Reinigung  
 100% Schadene  
 Vorteile:

- gleichzeitige  
 drei unabhängige Fächer: perfekt, um eine Vielzahl von Saucen anzubieten.
- Einstellbare Temperatur: Saucen sind immer bereit und haben die richtige Temperatur.
- Beständige Materialien: Struktur und Komponenten sind auf Langlebigkeit ausgelegt.
- Benutzerfreundlichkeit: Einfache und intuitive Bedienung, ideal für die tägliche Arbeit.
- Garantierte Hygiene: Trockenes Heizsystem und leicht zu reinigende Oberflächen.

Kaufberatung: Der Dispenser h110\_215 ist die ideale Lösung für alle, die ein praktisches, sicheres und professionelles System suchen, um mehrere Saucen auf einmal zu servieren und sie dabei auf der richtigen Temperatur zu halten. Perfekt für Restaurants, Selbstbedienung, Foodtrucks oder Messen, bietet es vielseitige Einsatzmöglichkeiten und kompaktes Design mit geringem Platzbedarf und großer Kapazität. Die ideale Wahl, um den Servicefluss zu verbessern und ein optimales Kundenerlebnis zu gewährleisten.

Beheizter Soßenspender, Spender mit drei Ausgüssen, Professioneller Restaurant-Spender, GN 1/6 Soßenspender, Heißer Soßenspender, Aufsatz-Wärmespender, Edelstahl-Spender mit 3 Fächern, Beheizter Soßenspender.

\*Abbildung rein indikativ.

## INFORMATIONEN

- **Fassungsvermögen** 3 x 2.5 lt
- **Typologie** mit Hebel
- **Vorteile** beheizt, mit Ausgießer

## Beheizter Saucenspender mit Pumpe und Dreifachauslauf h110\_215



### Beheizter Saucenspender mit Pumpe und Dreifachauslauf h110\_215

---

Fassungsvermögen: 3 x 2.5 lt

Typologie: a leva